FFR 5551

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации

Fondue-Fritteuse

Fondue-friteuse • Fondue - friteuse • Freidora de fondue
Fritadeira para fondue universal • Friggitrice-Pentola da fondue • Fondue Deep Fat Pan
Frytkownica fondue • Fritéza na fondue • Fondue-fritõz
Фритюрниця для страв „фондю" • Фондю-фритюрница

PERFECT IN FORM AND FUNCTION AEG

05-FRR 5551 AEG.indd 1 30.07.2009 14:54:15 Uhr

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise".

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ **WARNUNG!**
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
  Es besteht **Erstickungsgefahr**!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ **HINWEIS:**
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs als Fritteuse fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse, um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.

  ⚠ **ACHTUNG:**
  Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

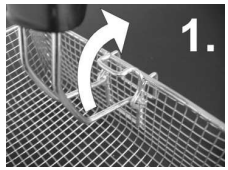
Anschluss

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb mit dem Griff. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse. Der Griff lässt sich an dem Frittierkorb einstecken.



2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse und sämtliches Zubehör, wie unter „Reinigung" beschrieben, zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hocherhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
3. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

Benutzung des Gerätes

Frittieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,2 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

HINWEIS:
Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.

ACHTUNG:
Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!

4. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die Kontrolllampe „POWER" leuchtet auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrolllampe „HEAT" leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.
6. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird.
7. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun mit dem Griff den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

Fondue

ACHTUNG:
Das Gerät eignet sich nicht für Käse- oder Schokoladenfondue. Diese Zutaten könnten im Frittierbehälter anbrennen oder überkochen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie den Deckel.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,2 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.

HINWEIS:
Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.

4. Legen Sie den Gabelhalter auf.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz. Die Kontrolllampe „POWER" leuchtet auf.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf ca. 130°C ein. Die Kontrolllampe „HEAT" leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.

HINWEIS:
Mit einem Holzstab (z.B. Schaschlikspieß, oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben. Bilden sich Blasen, so hat das Frittierfett die richtige Temperatur erreicht.

7. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4 – 7 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, umso schneller werden diese gegart.

   ⚠ WARNUNG:
   Geben Sie die Zutaten vorsichtig ins heiße Öl. Vorsicht, da Sie mit einem offenen Gefäß frittieren, sind Ölspritzer nicht vermeidbar. Trocknen Sie die Zutaten vorher mit einem Tuch ab.

8. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.

Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie zuerst den Temperaturregler auf OFF (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittiertopf weiter umgehen.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.

Technische Daten

Modell:	FFR 5551
Spannungsversorgung:	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Nettogewicht:	1,4 kg

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Elektro-technische Vertriebsgesellschaft mbH, dass sich das Gerät FFR 5551 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@etv.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer,** soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung,** das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

ETV
Elektro-technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoe-voer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

> ⚠ **WAARSCHUWING!**
> Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

> ⚠ **WAARSCHUWING:**
> waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

> ⚠ **OPGELET:**
> wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

> ℹ **OPMERKING:** kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Pak het apparaat alléén beet aan de daarvoor aangebrachte handgrepen.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel tijdens het gebruik als frituurpan goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.

> ⚠ **Let op:**
> meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!

- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het fituurgoed.

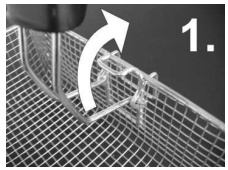
Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. In de frituurpan bevindt zich een frituurmand met handgreep. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan. U kunt de handgreep aan de frituurmand insteken.



2. Wij adviseren u, het deksel, de behuizing en het toebehoren te reinigen zoals onder „Reiniging" beschreven.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een tempratuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

Bediening van het apparaat

Frituren

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Open het deksel.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,2 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

i OPMERKING:
Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.

⚠ OPGELET:
Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!

4. Sluit het deksel. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230V, 50Hz. Het controlelampje „POWER" brandt.
5. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje „HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.
6. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt.
7. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan.
8. Sluit het deksel.
9. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Verwijder nu de frituurmand met behulp van de handgreep.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.

Fondue

⚠ OPGELET:
Het apparaat is niet geschikt voor kaas- of chocoladefondue. Deze ingrediënten zouden in de frituurmand kunnen aanbranden of overkoken.

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Verwijder het deksel.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,2 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

i OPMERKING:
Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.

4. Plaats de vorkhouder erop.
5. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230V, 50Hz. Het controlelampje „POWER" brandt.
6. Stel de temperatuurregelaar in op ongeveer 130°C. Het controlelampje „HEAT" brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.

i OPMERKING:
Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen. Wanneer zich blaasjes vormen, heeft het frituurvet de juiste temperatuur bereikt.

7. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ca. 4 - 7 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij gegaard worden.

⚠ OPGELET:
Laat de ingrediënten voorzichtig in de hete olie glijden. Voorzichtig: omdat u in een open pan frituurt, zijn oliespatten onvermijdelijk. Droog de ingrediënten tevoren af met een doek.

8. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.

Na gebruik

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op OFF (uit) en trekt u de netsteker uit de contactdoos.

Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:
- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ OPGELET:
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
- Giet de verbruikte olie opzij eruit.
- Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en gebruik eventueel een beetje afwasmiddel.
- U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.

Technische gegevens

Model:..... FFR 5551

Spanningstoevoer: .....220-240 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:.....1200 W

Beschermingsklasse: I

Nettogewicht: ..... 1,4 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

> ⚠ **DANGER!**
> Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

> ⚠ **DANGER:**
> Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

> ⚠ **ATTENTION:**
> Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

> ℹ **REMARQUE:**
> Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne saisissez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Veillez à ce que le couvercle soit correctement fermé pendant l'utilisation de la friteuse.
- Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.

> ⚠ **ATTENTION:**
> ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!

- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

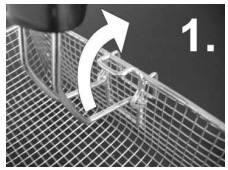
Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Le panier à friture et sa poignée se trouvent dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil. La poignée doit être fixée sur le panier à friture.



2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois et les accessoires comme décrit dans « Nettoyage ».

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

Utilisation de l'appareil

Friture

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Ouvrez le couvercle
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,2 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

i REMARQUE:
Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.

⚠ ATTENTION:
Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!

4. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux « POWER » s'allume.
5. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux « HEAT » s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.
6. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil.
7. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile.
8. Fermez le couvercle.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Soulevez maintenant le panier à friture à l'aide de la poignée.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

Fondue

⚠ ATTENTION:
L'appareil n'est pas approprié pour les fondues au fromage ou au chocolat. Ces aliments risquent de coller au fond de la casserole ou de surchauffer.

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Enlevez le couvercle.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,2 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.

i REMARQUE:
Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.

4. Placez le couvercle à fourchettes sur l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux « POWER » s'allume.
6. Positionnez le thermostat sur env. 130°C. Le témoin lumineux « HEAT » s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.

i REMARQUE:
ous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p.ex. pic à brochette ou cuillère en bois): lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Vous pouvez également plonger un des aliments dans l'huile.

7. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 7 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.

   ⚠ DANGER:
   Versez doucement les aliments dans l'huile. Attention, le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert. Il est donc impossible d'éviter les éclaboussures d'huile. Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon.

8. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémisse toujours légèrement.

Après utilisation

Si vous souhaitez arrêter l'appareil, tournez d'abord le variateur de température sur OFF (Arrêt) puis débranchez le câble d'alimentation.

Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

Nettoyage

⚠ DANGER:
- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage!
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION:
- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. SIl est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Jetez l'huile usée en la faisant couler par le côté.
- Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent.
- Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.

Données techniques

Modèle: ..... FFR 5551

Alimentation: ..... 220-240 V, 50 Hz

Consommation: ..... 1200 W

Classe de protection: I

Poids net: ..... 1,4 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

> ⚠ **AVISO!**
> No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

> ⚠ **AVISO:**
> Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

> ⚠ **ATENCIÓN:**
> Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

> ℹ **INDICACIÓN:**
> Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Agarre el aparato solamente por las empuñaduras previstas para ello.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Mantenga la tapa debidamente cerrada durante el uso del aparato como freidora.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.

> ⚠ **ATENCIÓN:**
> Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!

- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

Introducción

Esta freídora esta equipada con un termóstato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

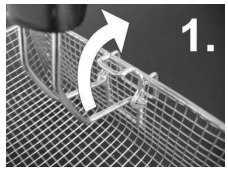
Conexión

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. En la freidora se encuentra la cesta con la asa. Retire todos los objetos de la freídora. Se puede conectar la asa con la cesta.



2. Le recomendamos que limpie la tapa, la caja y todos los accesorios como descrito en el capítulo “Limpieza”.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

Uso del equipo

Freir

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Abra la tapa.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,2 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

i INDICACIÓN:
En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.

⚠ ATENCIÓN:
¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

4. Cierre la tapa. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección de 230 V, 50 Hz. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina.
5. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.
6. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
7. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír.
8. Cierre la tapadera.
9. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Entonces quite la cesta con la asa.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

Fondue

⚠ ATENCIÓN:
El equipo no es apropiado para fondue de queso o de chocolate. Estos ingredientes podrían quemarse en la freidura o salirse al hervir.

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Retire la tapadera.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,2 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

i INDICACIÓN:
En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.

4. Ponga la fijación de la horquilla.
5. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección de 230V, 50Hz. La lámpara de control „POWER“ se ilumina.
6. Ponga el control de la temperatura a aproximadamente 130°C. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.

i INDICACIÓN:
Para el calentamiento rápido conecte el aparato a la posición máxima. La temperatura se alcanzará al apagarse la lámpara de control. A continuación regule la temperatura deseada. Si no está seguro que regulación debe elegir, comience con una regulación de temperatura baja y vaya aumentando la temperatura (también para cocinar, freir o el fondue).

7. Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean su trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.

⚠ **AVISO:**
Ahora añada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freir con un recipiente abierto, no se podrán evitar salpicaduras de aceite. Primero seque con un paño los ingredientes.

8. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

Después del uso

Si desea finalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posición Off (desconexión) y retire la clavija de la caja de enchufe.

Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Limpieza

⚠ **AVISO:**
- ¡Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe!
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

⚠ **ATENCIÓN:**
- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

- Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
- Eche el aceite utilizado lateralmente.
- Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico.
- La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.

Datos técnicos

Modelo: ..... FFR 5551

Suministro de tensión: ..... 220-240 V, 50 Hz

Consumo de energía: ..... 1200 W

Clase de protección: I

Peso neto: ..... 1,4 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança".

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

> ⚠ **AVISO!**
> Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

> ⚠ **AVISO:**
> Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

> ⚠ **ATENÇÃO:**
> Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

> ℹ **INDICAÇÃO:** Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Segure no aparelho apenas pelas asas.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Quando o aparelho for utilizado para fritar, mantenha a tampa bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.

> ⚠ **ATENÇÃO:**
> Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!

- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

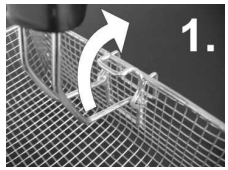
Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. O cesto de fritar com cabo encontra-se dentro da fritadeira. O cabo pode ser montado no cesto.



2. Proceda à limpeza da tampa, da caixa e de todos os acessórios na forma descrita na rubrica "Limpeza".

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
3. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encher o cesto em demasia.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

Utilização do aparelho

Fritar

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Abra a tampa.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 1,2 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.

i INDICAÇÃO:
No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.

⚠ ATENÇÃO:
Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!

4. Feche a tampa. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes e 50 Hz, com protecção de contactos. A lâmpada piloto "POWER" acender-se-á.
5. Coloque o selector da temperatura na posição desejada. A lâmpada piloto "HEAT" acender-se-á. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á.
6. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente.
7. Abrir agora a tampa e introduzir cuidadosamente o cesto com os alimentos para fritar.
8. Fechar a tampa.
9. Depois de ter decorrido o tempo necessário (este está mencionado na embalagem dos alimentos ou na receita), abrir a tampa com todo o cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente!). Remova então o cesto, usando o cabo.
10. Deixar escorrer o óleo.

Fondue

⚠ ATENÇÃO:
O aparelho não pode ser usado para fondue de queijo ou de chocolate. Estes ingredientes poderiam pegar-se ao fundo do recipiente ou ir por fora.

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Retire a tampa.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 1,2 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.

i INDICAÇÃO:
No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.

4. Coloque o suporte dos garfos.
5. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes e 50 Hz, com protecção de contactos. A lâmpada piloto "POWER" acender-se-á.
6. Regule o selector da temperatura para aprox. 130°C. A lâmpada piloto "HEAT" acender-se-á. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á.

i INDICAÇÃO:
Poderá verificar se o óleo está à temperatura correcta, usando um utensílio de madeira (p. ex. uma colher de pau). Ao mergulhar-se tal utensílio no óleo, se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará à altura certa. Poderá também deitar no óleo um dos alimentos que deseja fritar. Se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará correcta.

7. Espete bocados de carne nos garfos de fondue e introduza-os no óleo. Levarão 4 a 7 minutos até ficarem prontos, segundo o respectivo tamanho. Quanto mais pequenos forem os bocados de carne ou de outros alimentos, mais depressa ficarão prontos.

⚠ **AVVISO:**
Deite os ingredientes com muito cuidado no óleo. Atenção! Como está fritando num recipiente aberto, será inevitável que haja salpicos de óleo a ferver. Seque os ingredientes com um pano.

8. Regule a temperatura de forma a que a gordura se conserve em ligeira ebulição.

Após a utilização

Se desejar desligar o aparelho, coloque em primeiro lugar o regulador da temperatura em OFF (desligado) e retire a ficha da tomada.

Deixe o óleo arrefecer completamente. Verifique se a panela e o óleo arrefeceram bem, antes de se ocupar dos mesmos.

Limpeza

⚠ **AVISO:**
- Retire sempre a ficha da tomada, antes de proceder à limpeza do ferro de engomar!
- Não imergir de modo algum para limpeza o aparelho em água. Tal poderia ter um choque eléctrico ou um fogo como consequência.

⚠ **ATENÇÃO:**
- Não utilize uma escova de arame ou outros objectos abrasivos.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
- Despeje o óleo usado pela parte lateral.
- Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente.
- O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.

Características técnicas

Modelo: ..... FFR 5551

Alimentação da corrente: .....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia: .....1200 W

Categoria de protecção: I

Peso líquido: ..... 1,4 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Significado do símbolo „contentor do lixo"

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  ⚠ AVVISO!
  Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

i NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Speciali norme di sicurezza relativea questo apparecchio

- Prendere l'apparecchio afferrando solo gli appositi manici.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Tenere ben chiuso il coperchio durante l' uso della friggitrice.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.

  ⚠ ATTENZIONE:
  Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme.!

- Se l' apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l' acqua. Chiudere il coperchio dell' apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

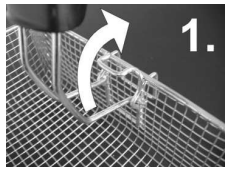
Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Nella friggitrice si trova il cesto per frittura con un manico. Togliere tutti gli attrezzi dalla friggitrice. Il manico è incastrabile.



2. Raccomandiamo di procedure con la pulizia del coperchio, dell' involucro ed altri accessori come descritto nel capitolo "Pulizia".

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6 Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

Utilizzo dell'apparecchio

Friggere

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Aprire il coperchio.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,2 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

i NOTA:
Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.

⚠ ATTENZIONE:
Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!

4. Chiudere il coperchio. Insereire la spina in una presa a contatto di 230V, 50Hz. Si accende la spia di controllo "POWER".
5. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato. Si accende la spia di controllo "HEAT". Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.
6. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente.
7. Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti.
8. Chiudere il coperchio.
9. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Estrarre il manico dal cesto da frittura.
10. Ate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

Fondue

⚠ ATTENZIONE:
L ' apparecchio non è idoneo per la fondue di formaggio o di cioccolata. Questi ingredienti possono bruciarsi sul fondo oppure traboccare dall' orlo.

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Togliere il coperchio.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,2 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

i NOTA:
Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.

4. Appoggiare il sostegno per forchette.
5. Inserire la spina in una presa da contatto 230 V, 50 Hz. La spia di controllo "POWER" si illumina.
6. Regolare la temperature usando il regolatore su 130°C. La spia di controllo "HEAT" si illumina. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.

i NOTA:
Con una stecca di legno (p.e. spiedino o mestolo da cucina) si può testare se la temperatura giusta è stata raggiunta. Immergendola nell'olio devono salire delle lievi bollicine sulla barra di legno. Si può versare nell'olio bollente anche un pezzo del cibo che si intende friggere. Se si formano bollicine, il grasso per la friggitura ha raggiunto la temperatura giusta.

7. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4 – 7 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.

> ⚠ **AVVISO:**
> Mettere gli ingredienti con cautela nell'olio bollente. Attenzione, siccome si frigge con un recipiente aperto, schizzi di olio sono inevitabili. Asciugare gli ingredienti con un panno.

8. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.

Dopo l'uso

Quando si desidera porre termine al funzionamento, mettere prima il regolatore di temperatura su OFF e poi staccare la spina.

Lasciar raffreddare l' olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l' uso della pentola.

Pulizia

> ⚠ **AVVISO:**
> - Staccare sempre la spina prima della pulizia!
> - In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

> ⚠ **ATTENZIONE:**
> - Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
> - Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

- Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
- L' olio usato va eliminato lateralmente.
- Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie.
- Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.

Dati tecnici

Modello:	FFR 5551
Alimentazione rete:	220-240 V, 50 Hz
Consumo di energia:	1200 W
Classe di protezione:	I
Peso netto:	1,4 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Significato del simbolo „Eliminazione"

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

> ⚠ **WARNING!**
> **Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

> ⚠ **WARNING:**
> This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

> ⚠ **CAUTION:**
> This refers to possible hazards to the machine or other objects.

> ℹ **NOTE:** This highlights tips and information.

Special Safety Advice for this Device

- The device should only be touched using the handles provided.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- When the device is being used as a deep-fat fryer the lid should be kept tightly closed.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.

> ⚠ **CAUTION:**
> Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!

- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

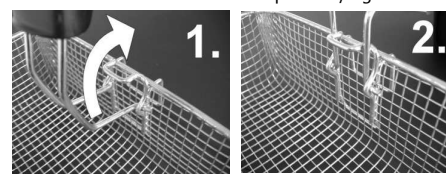
Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. The deep-fat frying basket with handle is located in the deep-fat fryer. The handle can be inserted into the deep-fat frying basket.



2. We recommend cleaning the lid, housing and all accessories as described under „Cleaning".

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Using the unit

Deep-Fat Frying

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Open the lid.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.2 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

NOTE:
If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.

CAUTION:
Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

4. Close the lid. Insert the plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket. The „POWER" control lamp lights up.
5. Adjust the temperature control device to the desired temperature. The „HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.
6. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat.
7. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried.
8. Close the lid.
9. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Now remove the deep-fat frying basket with the handle.
10. Let the oil drip from the food being fried.

Fondue

CAUTION:
The device is not suitable for making cheese or chocolate fondue. These ingredients could burn or boil over in the deep-fat frying vessel.

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Remove the lid.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.2 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.

NOTE:
If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.

4. Put the fork holder in place.
5. Insert the plug into 230 V, 50 Hz power socket. The „POWER" control lamp lights up.
6. Adjust the temperature control to approx. 130°C. The „HEAT" control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.

NOTE:
With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil. If bubbles are formed, the frying fat has reached the right temperature.

7. Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 7 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.

WARNING:
Place the ingredients carefully into the hot oil. Care is required as you are frying in an open vessel and it is not possible to avoid oil splashes. Dry off the ingredients beforehand with a cloth.

8. Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.

After Use

To switch the device off, first turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket.

Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

⚠ **AVVISO:**
- Always remove the mains lead before cleaning!
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ **CAUTION:**
- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
- Used oil should be poured out at the side.
- Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary.
- The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.

Technical Data

Model:..... FFR 5551

Power supply:.....220-240 V, 50 Hz

Power consumption:..... 1200 W

Protection class:.....I

Net weight: ..... 1,4 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
> **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE:**
> Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

> ⚠ **UWAGA:**
> Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

> ℹ **WSKAZÓWKA:**
> Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Urządzenie proszę podnosić wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Do użycia urządzenia jako frytownicy pokrywa musi być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

> ⚠ **UWAGA:**
> nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!

- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Podłączenie

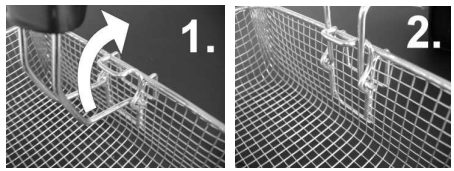
Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. We frytownicy znajduje się kosz z uchwytem. Wyjmij z frytownicy wszystkie

przedmioty. Uchwyt można założyć do kosza frytownicy.



2. Radzimy czyścić pokrywę, obudowę i wszystkie akcesoria według opisu w punkcie „Czyszczenie".

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8-10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepełniać kosza frytkownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do suchaściereczką.

Użytkowanie urządzenia

Smażenie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Otwórz pokrywę.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,2 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

i WSKAZÓWKA:
Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.

⚠ UWAGA:
W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!

4. Zamknij pokrywę. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym (napięcie sieci 230 V, 50 Hz). Zapali się lampka kontrolna „POWER".
5. Ustawić wymaganą wartość temperatury. Zapali się lampka kontrolna „HEAT". Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.
6. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem.
7. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekręcony do góry i zablokowany, a kosz frytkownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem.
8. Proszę zamknąć pokrywę.
9. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekanego produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Za pomocą uchwytu wyjmij kosz.
10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.

Fondue

⚠ UWAGA:
Urządzenie nie nadaje się do przyrządzania fondue serowego lub czekoladowego. Składniki te mogą ulec przypaleniu lub wykipieć.

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Zdejmij pokrywkę.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,2 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.

i WSKAZÓWKA:
Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.

4. Załóż uchwyt widelcowy.
5. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym (napięcie sieci 230V, 50Hz). Zapali się lampka kontrolna „POWER".
6. Ustaw regulator temperatury na ok. 130°C. Zapali się lampka kontrolna „HEAT". Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.

i WSKAZÓWKA:
Przy pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, tłuszcz do pieczenia osiągnął właściwą temperaturę.

7. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4 – 7 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym prędzej będą one gotowe.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Proszę ostrożnie umieścić wszystkie składniki w gorącym oleju. Proszę uważać, ponieważ smażenie odbywa się w naczyniu bez przykrycia, można sparzyć się pryskającym olejem. Przyprawy proszę wcześniej wysuszyć ściereczką.

8. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.

Po użyciu

Jeśli chcą Państwo zakończyć użycie, to najpierw proszę przestawić regulator temperatury na OFF (Wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:
- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przed-miotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
- Zużyty olej wylewaj bokiem.
- Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania.
- Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.

Dane techniczne

Model:..... FFR 5551

Napięcie zasilające:.....220-240 V, 50 Hz

Pobór mocy:.....1200 W

Stopień ochrony:.....I

Masa netto: ..... 1,4 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176)

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny".

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

> ⚠ **VÝSTRAHA!**
> Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
> **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

> ⚠ **VÝSTRAHA:**
> Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

> ⚠ **POZOR:**
> Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

> ℹ **UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Při manipulaci s přístrojem používejte jen k tomu určená madla.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Při používání přístroje jako fritézy dbejte na to, aby při provozu bylo víko pevně uzavřené.
- Fritovací koš plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.

> ⚠ **POZOR:**
> Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!

- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhaste plameny pomocí vlhkého hadříku.

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

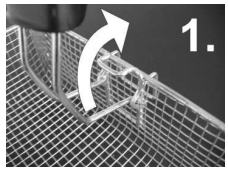
Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Zbavte přístroj obalu. Ve fritéze se nachází fritovací koš s rukojetí. Vyjměte z fritézy všechny předměty. Rukojeť lze na fritovací koš nastrčit.



2. Doporučujeme víko, těleso přístroje a veškeré příslušenství vyčistit tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění".

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
3. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Nepřeplňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

Používání přístroje

Fritování

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Otevřete víko.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 1,2 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.

i UPOZORNĚNÍ:
Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.

⚠ POZOR:
V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!

4. Zavřete víko. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz. Kontrolní svítilna „POWER" se rozsvítí.
5. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu. Kontrolní svítilna „HEAT" se rozsvítí. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítilna zhasne.
6. Naplňte fritovací koš; dbejte při tom na to, aby koš nebyl plněn nad horkým tukem.
7. Nyní otevřete víko a opatrně vložte fritovací koš se zpracovávanou surovinou.
8. Uzavřete poklop.
9. Po uplynutí fritovací doby (doba fritování je uvedena na obalu potraviny nebo v receptu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry !). Vyjměte nyní za použití rukojeti fritovací koš.
10. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.

Fondue

⚠ POZOR:
Přístroje není vhodný pro sýrové nebo čokoládové fondue. Tyto suroviny by se mohly ve fritovací nádobě připálit nebo překypět.

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Sejměte víko.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 1,2 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.

i UPOZORNĚNÍ:
Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.

4. Postavte držák vidliček.
5. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Kontrolní svítilna „POWER" se rozsvítí.
6. Regulátor teploty nastavte na přibl. 130°C. Kontrolní svítilna „HEAT" se rozsvítí. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítilna zhasne.

i UPOZORNĚNÍ:
Pomocí dřevěné tyčinky (např. tyčka pro šašlik nebo dřevěná vařečka) můžete zjistit, jestli je dosaženo správné teploty: Při ponoření do oleje musí po dřevěné tyčince vystupovat lehké bublinky vzduchu. Můžete však rovněž vložit do horkého oleje kousek fritované potraviny. Jestliže se začnou tvořit bublinky, tak je fritovací tuk zahřátý na správnou teplotu.

7. Na vidličky pro fondu napichujte kousky masa a vložte je takto do oleje. Doba přípravy trvá, podle velikosti kousků masa, asi 4 – 7 minut. To znamená, že čím menší Vaše kousky masa jsou, tím rychleji jsou hotové.

⚠ VÝSTRAHA:
Přísady vkládejte do horkého oleje opatrně. Pozor, protože fritujete v otevřené nádobě, nelze zamezit odstřikování oleje. Surovinu, určenou ke zpracovávání, nejprve osušte utěrkou, čistým hadříkem apod.

8. Nastavte teplotu pomocí regulátoru tak, aby zůstalo zachování jen lehké klokotání.

Po použití

Chcete-li provoz ukončit, nastavte nejprve regulátor teploty na OFF (vypnuto) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Fritovací olej nechte delší dobu vychladnout. Před tím, než začnete manipulovat s naplněným fritovacím hrncem, přesvědčte se, zda teplota už není nebezpečná.

Čištění

⚠ **VÝSTRAHA:**
- Před každým čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Pro čištění přístroje ho nenořte v žádném případě do vody. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem či požáru.

⚠ **POZOR:**
- Nepoužívejte drátěný kartáč ani jiné drhnoucí předměty.
- Nepoužívejte žádné ostré či drhnoucí čisticí prostředky.

- Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
- Použitý olej vylijte přes bok přístroje.
- Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí.
- Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.

Technické údaje

Model:..... FFR 5551

Pokrytí napětí:.....220-240 V, 50 Hz

Příkon: .....1200 W

Třída ochrany:.....I

Čistá hmotnost: ..... 1,4 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
> Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
> Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

> ⚠ **VIGYÁZAT:**
> Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

> ℹ **TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Mindig csak az erre szolgáló füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Amikor fritőzként használja a készüléket, legyen a fedele mindig szorosan lezárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!

> ⚠ **VIGYÁZAT:**
> Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!

- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

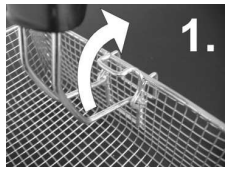
Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A fritőz belsejében találja a sütőkosarat a fülével együtt. Vegyen ki mindent a fritőzből! Akassza bele a fület a sütőkosárba!



2. A fedelet, a fazékburkolatot és az összes tartozékot ajánlatos a „Tisztítás" címszó alatt olvasható módon megtisztítani.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.
3. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

A készülék használata

Sütés olajfürdőben

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Nyissa ki a fedelet!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,2 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

i TÁJÉKOZTATÁS:
Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!

⚠ VIGYÁZAT:
Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!

4. Csukja be a fedelet! Dugja a dugaszt 230 V, 50 Hz-es érintésvédett konnektorba! A „POWER" ellenőrző lámpa kigyullad.
5. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre! A „HEAT" ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött.
7. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütni kívánt élelmiszerrel megtöltött sütőkosarat.
8. Zárja le a fedelet!
9. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Ezután a fülénél fogva vegye ki a sütőkosarat!
10. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.

Fondue

⚠ VIGYÁZAT:
A készülék sajt- vagy csokoládéfondue készítésére nem alkalmas. Ezek az adalékok a sütőtartályban odaéghetnek, vagy főzéskor kifuthatnak a tartályból.

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Vegye le e fedelet.
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,2 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

i TÁJÉKOZTATÁS:
Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!

4. Helyezze fel a villatartót!
5. Dugja a dugaszt 230V, 50Hz-es érintésvédett konnektorba! A „POWER" ellenőrző lámpa kigyullad.
6. Állítsa a hőfokszabályozót kb. 130°C-ra! A „HEAT" ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.

i TÁJÉKOZTATÁS:
Vékony farúddal (pl. sasliknyárssal vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy beleteheti a sütnivaló egy darabját is a forró olajba. Ha buborékok képződnek, a sütőolaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet.

7. Tűzzön fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsiradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4-7 perc. Ez azt jelenti, hogy minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Óvatosan tegye a belevalókat a forró olajba! Vigyázat: minthogy fedetlen edényben süt, az olaj kifröccsenése elkerülhetetlen. A hozzávalókat előzetesen kendővel törölgesse szárazra!

8. Úgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!

Használat után

Ha be akarja fejezni a működtetést, állítsa először a hőfokszabályozót OFF-ra (kikapcsolva), majd húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

- Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
- Az elhasznált olajat oldalt öntse ki a fazékból!
- A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa!
- A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.

Műszaki adatok

Modell: ..... FFR 5551
Feszültségellátás: ..... 220-240 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: ..... 1200 W
Védelmi osztály: I
Nettó súly: ..... 1,4 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

A „kuka" piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

> ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
> Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

> ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
> Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

> △ **УВАГА:**
> Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

> **i ВКАЗІВКА:**
> Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні вказівки з безпеки праці

- Беріть прилад тільки за ручки, що спеціально для цього призначені.
- Не пересувайте прилад, якщо жир в ньому є рідким/гарячим.
- Щільно закривайте кришку приладу, коли Ви застосовуєте його як фритюрницю.
- Кладіть продукти в корзину, коли вона находиться не у фритюрниці, щоб уникнути бризок.
- Для приготування продуктів у фритюрі завжди використовуйте корзину.

> △ **УВАГА:**
> Ніколи не змішуйте жири і олії, тому що з фритюрниці може вибіжать піна. Небезпечним є також змішування між собою різних сортів олії і жирів!

- У випадку загоряння приладу ніколи не намагайтеся загасити полум'я водою. Закрийте кришку приладу. Загасіть полум'я за допомогою вологої тканини.

Введення

Ця фритюрниця устаткована термостатом для регулювання, тому температуру процесу можна обирати залежно від виду продуктів, що готуються у фритюрі.

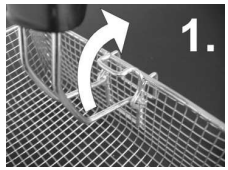
Підключення до мережі

Прилад можна підключати тільки до електричних розеток 230 В, 50 Гц, які належним чином обладнані захисними контактами.

Введення в експлуатацію

Перед першим застосуванням

1. Видаліть упаковку. У фритюрниці знаходиться корзина з ручкою, що призначена для продуктів. Витягніть усі предмети, що знаходяться у фритюрниці. Ручку слід прикріпити до корзини.



2. Ми рекомендуємо очистити кришку, корпус і все приладдя так, як це описується в розділі „Очищення".

Рекомендації з використання

1. Регулярно видаляйте залишки продуктів, що залишаються в олії в процесі приготування страв (наприклад, шматочки картоплі - фрі). Після 8 - 10 разів застосування слід замінити олію на свіжу.
2. Жир, що Ви застосовуєте для приготування страв у фритюрі, має мати високу температуру розігріву. Застосовуйте для приготування страв у фритюрі високоякісні спеціальні сорти олії та жиру. Не користуйтеся для цього маргарином, оливковою олією або маслом. Ці сорти жиру не придатні для приготування продуктів у фритюрі, оскільки вже при низьких температурах вони починають сильно димити. Щоб знизити зміст акрил - аміду в продуктах, що містять крохмаль (картопля, зернові) ми рекомендуємо не перевищувати температуру процесу в 170 °C (можливо 175 °C). Подальша рекомендація - тримати продукти у фритюрі за можливістю короткий час і доводити фарбу максимально до золотистого відтінку.
3. Оберіть придатну температуру процесу фритюрування, для чого слід ураховувати властивості продуктів, що застосовуються. Слід притримуватися правила: продукти, що були заздалегідь оброблені у фритюрі, потребують більш високу температуру ніж сирі продукти харчування.
4. Якщо олія або жир гарячі, не дозволяється пересувати або переносити фритюрницю з місця на місце.
5. Якщо у фритюрі обробляються продукти з тіста або з верхнім шаром із тіста, слід видалити залишки тіста і обережно покласти вироби в олію.
6. Не переповняйте корзину виробами.
7. Вологі продукти слід попередньо протерти насухо тканиною.

Використання приладу

Приготування продуктів у фритюрі

1. Переконайтеся в тому, що прилад відключений від електричної мережі і вимкнутий.
2. Відкрийте кришку.
3. Вийміть корзину для продуктів і наповніть ємність жиром або олією (максимально 1,2 л). Рівень жиру або олії має находитися між позначками Min. та Max.

ВКАЗІВКА:
Якщо Ви застосовуєте твердий жир, поріжте його на маленькі шматочки і покладіть їх на дно ємності фритюрниці.

УВАГА:
Ніколи не кладіть жир в корзину для продуктів!

4. Закрийте кришку. Вставте вилку в електричну розетку 230В, 50Гц, що обладнана належними захисними контактами. Контрольна лампочка „POWER" засвітиться.
5. Поставте регулятор температури на потрібний рівень. Контрольна лампочка „HEAT" засвітиться. Після досягнення встановленої температури лампочка погасне.
6. Заповніть корзину продуктами для приготування у фритюрі, причому звертайте увагу на те, щоб корзина в цей момент не находилася над гарячим жиром.
7. Відкрийте кришку і обережно поставте корзину з продуктами в ємність з гарячим жиром .
8. Закрийте кришку.
9. Після закінчення часу приготування продуктів у фритюрі (рекомендації Ви знайдете на упаковці продуктів або в рецепті), обережно відкрийте кришку (увага, можливо появлення гарячої пари). Витягніть за ручку корзину з готовими продуктами.
10. Дайте олії трохи стекти з продуктів.

Фондю

УВАГА:
Прилад можна застосовувати для приготування страв - фондю з сиру або шоколаду. Ці продукти можуть прилипнути або пригоріти в ємності для фритюру.

1. Переконайтеся в тому, що прилад відключений від електричної мережі і вимкнутий.
2. Відкрийте кришку.
3. Вийміть корзину для продуктів і наповніть ємність жиром або олією (максимально 1,2 л). Рівень жиру або олії має находитися між позначками Min. та Max.

ВКАЗІВКА:
Якщо Ви застосовуєте твердий жир, поріжте його на маленькі шматочки і покладіть їх на дно ємності фритюрниці.

4. Поставте на місце держак для вилок.
5. Вставте вилку в електричну розетку 230В, 50Гц, що обладнана належними захисними контактами. Контрольна лампочка „POWER" засвітиться.
6. Поставте регулятор температури на 130°C. Контрольна лампочка „HEAT" засвітиться. Після досягнення встановленої температури лампочка погасне.

ВКАЗІВКА:
Ви можете перевіряти, чи досягнута необхідна температура, за допомогою палички (наприклад, шампур для шашлику) або кухонної ложки: на поверхні палички або ложки мусять появлятися маленькі пузирчики. Однак Ви можете також покласти в олію шматочок продукту, що будете готувати. Якщо на його поверхні утворюються пузирчики, то жир для фритюру вже досяг необхідної температури.

7. Нашпилюйте шматочки м'яса на вилки фондю і тримайте їх в гарячій олії. Процес приготування триває залежно від розмірів шматочків м'яса від 4 до 7 хвилин. Це означає, що чим меншими є шматочки м'яса або інших продуктів, тим швидше вони готуються.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!
Кладіть продукти в гарячу олію дуже обережно. Будьте уважні, тому що при поводженні з відкритою ємністю не можна повністю уникнути бризок. Перед тим як опускати продукти в олію, їх слід висушити тканиною.

8. Відрегулюйте температуру регулятором так, щоб жир злегка кипів.

Після закінчення приготування страви

Якщо Ви хочете закінчити процес приготування страви, переведіть регулятор температури в положення OFF (вимкнуто) і витягніть вилку з електричної розетки.

Дайте олії, в якій готувалися продукти, охолонути тривалий час. Переконайтеся в тому, що температура олії є безпечною перед тим як проводити подальші дії з фритюрницею.

Очищення

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!
- Перед очищенням завжди витягуйте вилку з електричної розетки!
- Забороняється опускати прилад в воду з метою його очищення. Це може призвести до електричного удару або до пожежі.

⚠ УВАГА:
- Не застосовуйте для очищення дротяні щітки або інші абразивні предмети.
- Не застосовуйте їдких або абразивних засобів для очищення.

- Перед тим як почати очищення, почекайте до того часу, поки фритюрниця не охолоне повністю. У будь-якому випадку Вам слід почекати 1 - 2 години після закінчення праці, щоб уникнути опіків.
- Використану олію слід виливати з ємності, наклонив її набік.
- Протріть ємність фритюрниці для жиру, кришку і корпус вологою тканиною з застосуванням при необхідності миючого засобу для посуду.
- Корзину Ви можете очищувати як інший посуд - у воді з засобом для миття посуду.

Технічні параметри

Модель: ..... FFR 5551

Подання живлення: .....220-240 В, 50 Гц

Споживання потужності: .....1200 Вт

Ггрупа електробезпечності I

Вага нетто: ..... 1,4 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
> Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья**!

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и /или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
> Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ:**
> Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

> ℹ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы фритюра его крышка жолжна быть крепко закрыта.
- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ:**
> никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкепеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!

- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

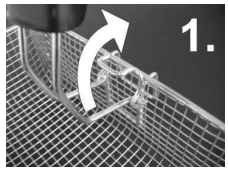
Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.



2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе “Чистка“.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° C (доп. 175° C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзинку.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Эксплуатация / порядок работы

Поджаривание во фритюре

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,2 л). Уровень масла должен находиться между метками ”Min“ и ”Max“.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.

ВНИМАНИЕ:
Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.

4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка “POWER“.
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка “HEAT“. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Фондю

ВНИМАНИЕ:
Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться во фритюре или выкипеть из него.

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Снимите крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,2 л). Уровень масла должен находиться между метками ”Min“ и ”Max“.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.

4. Вставьте держатель вилочек.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка “POWER“.
6. Поверните регулятор температуры на 130° C. Загорается контрольная лампочка “HEAT“. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.

ПРИМЕЧАНИЕ:
При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.

7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масло не предотвратимы. Для начала промокните все продукты полотенцем.

8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала ругулютор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки!
- Ни в коем случае не окунайте для чистки прибор в воду. Это может быть причиной электрического удара или пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не используйте провочные щётки или другие царапающие предметы.
- Не используйте сильные или царапающие чистящие средства.

- Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
- Слейте использованное масло через край.
- Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств.
- Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.

Технические данные

Модель: ..... FFR 5551

Электропитание: .....220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: .....1200 ватт

Класс защиты: I

Вес нетто: ..... 1,4 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Karta gwarancyjna • Záruční list • Garancia lap
Гарантійний талон • Гарантийная карточка

FFR 5551

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaratión de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a használati utasításban • 24 місяці гарантії згідно з гарантійним листом Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás дата купівлі, печатка та підпис торгівця • Дата покупки, печать торговца, подпись

ETV
Elektro-technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
47906 Kempen

Stürings Medien, Krefeld • 07/09

ETV

Elektro-technische Vertriebsges. mbH
Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Telefon 02152/2006-888
Hotline@etv.de

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG